



Patent
Attorney's Docket No. 018912-159

3728#
2
01-10-02
CW

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Patent Application of)
Akira ISHIZAKI) Group Art Unit: Unassigned
Application No.: 09/911,608) Examiner: Unassigned
Filed: July 25, 2001)
For: METHOD FOR PROVIDING)
SEASONINGS FOR BOX LUNCHES,)
AND STORAGE MEDIUM AND RESIN)
FOOD CONTAINER USED IN THE)
METHOD)

RECEIVED
OCT 25 2001
TC 3700 MAIL ROOM

CLAIM FOR CONVENTION PRIORITY

Assistant Commissioner for Patents
Washington, D.C. 20231

Sir:

The benefit of the filing date of the following prior foreign applications in the following foreign country is hereby requested, and the right of priority provided in 35 U.S.C. § 119 is hereby claimed:

Japanese Patent Application Nos. 2000-223339 and 2000-295591

Filed: July 25, 2000 and September 28, 2000

In support of this claim, enclosed is a certified copy of each said prior foreign applications. Said prior foreign applications were referred to in the oath or declaration. Acknowledgment of receipt of the certified copies is requested.

Respectfully submitted,

BURNS, DOANE, SWECKER & MATHIS, L.L.P.

By: William C. Rowland
William C. Rowland
Registration No. 30,888

Date: October 23, 2001

P.O. Box 1404
Alexandria, Virginia 22313-1404
(703) 836-6620

RECEIVED
OCT 25 2001
TECHNOLOGY CENTER 1700



日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office

出 願 年 月 日
Date of Application:

2000年 7月25日

出 願 番 号
Application Number:

特願2000-223339

出 願 人
Applicant(s):

石崎資材株式会社

RECEIVED

OCT 25 2001

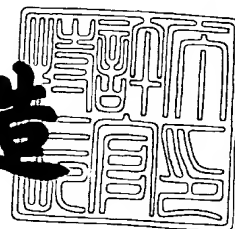
TECHNOLOGY CENTER R3700

RECEIVED
JAN - 7 - 2001
TECHNOLOGY CENTER 1700

2001年 7月27日

特 許 庁 長 官
Commissioner,
Japan Patent Office

及 川 耕 造



出証番号 出証特2001-306678

【書類名】 特許願

【整理番号】 IS11684-01

【提出日】 平成12年 7月25日

【あて先】 特許庁長官殿

【国際特許分類】 B65D 25/10

【発明者】

 【住所又は居所】 奈良県香芝市関屋北3丁目6-12

 【氏名】 石崎 昭

【特許出願人】

 【識別番号】 391022234

 【氏名又は名称】 石崎資材株式会社

【代理人】

 【識別番号】 100091432

 【弁理士】

 【氏名又は名称】 森下 武一

【手数料の表示】

 【予納台帳番号】 007618

 【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

 【物件名】 明細書 1

 【物件名】 図面 1

 【物件名】 要約書 1

 【包括委任状番号】 9714353

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 樹脂製食品容器

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 樹脂材にて成形した本体及び蓋からなる食品容器において、前記本体及び蓋のいずれかの内側に少なくとも一つの凹部が形成され、調味料を入れた前記凹部の上面にトップシールが熱溶着されていること、を特徴とする樹脂製食品容器。

【請求項 2】 前記凹部は蓋の天井面に形成されていることを特徴とする請求項 1 記載の樹脂製食品容器。

【請求項 3】 前記トップシールの端部にスリットが形成されていることを特徴とする請求項 1 又は請求項 2 記載の樹脂製食品容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、樹脂製食品容器、特に、弁当に使用される樹脂製食品容器に関する。

【0002】

【従来の技術と課題】

従来、樹脂製の弁当容器は本体と蓋とからなり、醤油やソースなどの調味料は小さな樹脂製袋に小分けして包装され、容器内におかずと一緒に入れられていた。

【0003】

しかし、従来の弁当容器では、調味料に関して、小分けして包装したものをいちいち手作業で容器に入れなければならない、面倒であった。しかも、おかずと一緒に入れられるため、おかずの油などが包装袋に付着しているため、開封時に手が汚れるという不具合をも有していた。また、調味料は開封した後におかずにかけるしかなく、取り皿が必要な場合は別途用意しなければならなかった。

【0004】

そこで、本発明の第 1 の目的は、調味料をいちいち小分けした袋に入れて添付

する必要がなく、大量生産に適した調味料付きの樹脂製食品容器を提供することにある。

【0005】

本発明の第2の目的は、前記第1の目的に加えて、蓋を取り皿として有効に利用できる樹脂製食品容器を提供することにある。

【0006】

本発明の第3の目的は、前記第1又は第2の目的に加えて、調味料を出すのに手が汚れるおそれのない樹脂製食品容器を提供することにある。

【0007】

【発明の構成、作用及び効果】

以上の目的を達成するため、本発明は、樹脂材にて成形した本体及び蓋からなる食品容器において、前記本体及び蓋のいずれかの内側に少なくとも一つの凹部が形成され、調味料を入れた前記凹部の上面にトップシールが熱溶着されていることを特徴とする。

【0008】

以上の構成からなる本発明においては、本体及び蓋のいずれかの内側に形成した少なくとも一つの凹部に調味料が入れられているため、袋に別途小分けして包装した調味料を添付する必要がなくなる。そして、調味料を凹部に供給し、該凹部にトップシールを熱溶着する工程を自動化することができ、調味料付きの容器を大量生産することが可能になる。

【0009】

本発明に係る食品容器において、前記凹部は蓋の天井面に形成されていることが好ましい。トップシールを剥がした後の蓋を取り皿としてそのまま使用することができ、便利である。

【0010】

さらに、前記トップシールの端部にはスリットが形成されていてもよい。スリットに箸やフォークの先端を差し入れてトップシールを剥がすことができ、こうすればトップシールに油が付着していても手を汚すことはない。

【0011】

【発明の実施の形態】

以下、本発明に係る樹脂製食品容器の実施形態につき、添付図面を参照して説明する。

【0012】

(第1実施形態、図1～3参照)

図1～3は、本発明の第1実施形態である樹脂製食品容器(弁当箱)を構成する蓋10を示す。この蓋10はその天井面に突条部で囲まれた三つの凹部11a, 11b, 11cと一つの凸部13とが形成されている。各凹部11a, 11b, 11cには調味料が適量入れられ、その上面には図1に斜線を付して示すトップシール15が熱溶着されている。

【0013】

蓋10は、例えば、ポリプロピレン、ポリエチレン、ポリエチレンテレフタレート等の樹脂材からなる。また、トップシール15のフィルムはイージーピールタイプが好ましい。

【0014】

なお、調味料とは、塩、ソース、醤油等であるが、それ以外にも薬味、乾燥海苔、漬物、めんつゆ等種々の添付物を含む。

【0015】

凹部11aと凸部13との間は空洞部14であり、この部分でトップシール15に指を掛ければ、トップシール15を容易に剥離することができる。トップシール15を剥離した後は、蓋10を取り皿として利用することができる。蓋10は比較的大面積であり、調味料付きの取り皿として使い勝手が良好である。

【0016】

ところで、蓋10は適宜樹脂材から成形され、前記凹部11a, 11b, 11c及び凸部13も一体的に成形される。そして、各凹部11a, 11b, 11cに調味料が自動的に供給され、トップシール15が自動的に熱溶着される。トップシールは図1に符号15'で示すように、“しお”、“ソース”、“しょうゆ”の文字を凹部11a, 11b, 11cに合わせて印刷した長尺の樹脂フィルムを、凹部11a, 11b, 11cと凸部13の上面に重ね合わせてカットしつつ

熱溶着する。

【0017】

前記凸部13は、指等の差込み口を構成するため、及び、長尺樹脂フィルム15'の端部を溶断するための必要から形成されている。

【0018】

このように、蓋10は調味料が添付されているものの、手作業の必要がなく、全工程を自動化された環境で製作でき、大量生産が可能である。

【0019】

また、トップフィルム15の端部にはミシン目状のスリット16が形成されている。このスリット16は箸やフォークの先端を空洞部14から差し入れて引っ掛けるためにあり、そうすればトップシール15を一気に剥がすことができ、手を汚すこともない。

【0020】

ところで、従来、醤油やソースは樹脂製の小さな容器に表示のない状態に入れられていたため、外観から種類が識別不能であった。しかし、本第1実施形態では、トップシール15の表面に調味料の種類が印刷されているため、その種類を確実に識別することができる。

【0021】

(第2実施形態、図4参照)

図4は、本発明の第2実施形態である樹脂製食品容器(弁当箱)を構成する蓋20を示す。この蓋20は前記蓋10と同様に天井面に突条部で囲まれた三つの凹部21a, 21b, 21cが形成されており、その上面には斜線を付して示すトップシール25が熱溶着されている。前記蓋10と相違するのは、凸部13を省略している点である。

【0022】

前記凹部21a, 21b, 21cの上面に対しては、図4に符号25'で示す帯状の樹脂フィルムを重ね合わせてカットしつつ熱溶着する。樹脂フィルム25'に調味料の種類が印刷され、かつ、ミシン目状のスリット26が形成されている点は前記樹脂フィルム15'と同様である。また、蓋20の作用効果も前記蓋

10と同様である。

【0023】

(他の実施形態)

なお、本発明に係る樹脂製食品容器は前記実施形態に限定するものではなく、その要旨の範囲内で種々に変更することができる。

【0024】

特に、調味料を入れた凹部は蓋ではなく、容器本体に形成してもよい。また、トップシールの一端を長く延長し、容器の一侧から外部に突出させてもよい。

【図面の簡単な説明】

【図1】

本発明の第1実施形態である容器の蓋を示す斜視図。

【図2】

前記蓋を示す断面図。

【図3】

前記蓋の樹脂成形時（調味料が入れられず、トップシールが溶着されていない状態）を示す斜視図。

【図4】

本発明の第2実施形態である容器の蓋を示す斜視図。

【符号の説明】

10, 20…蓋

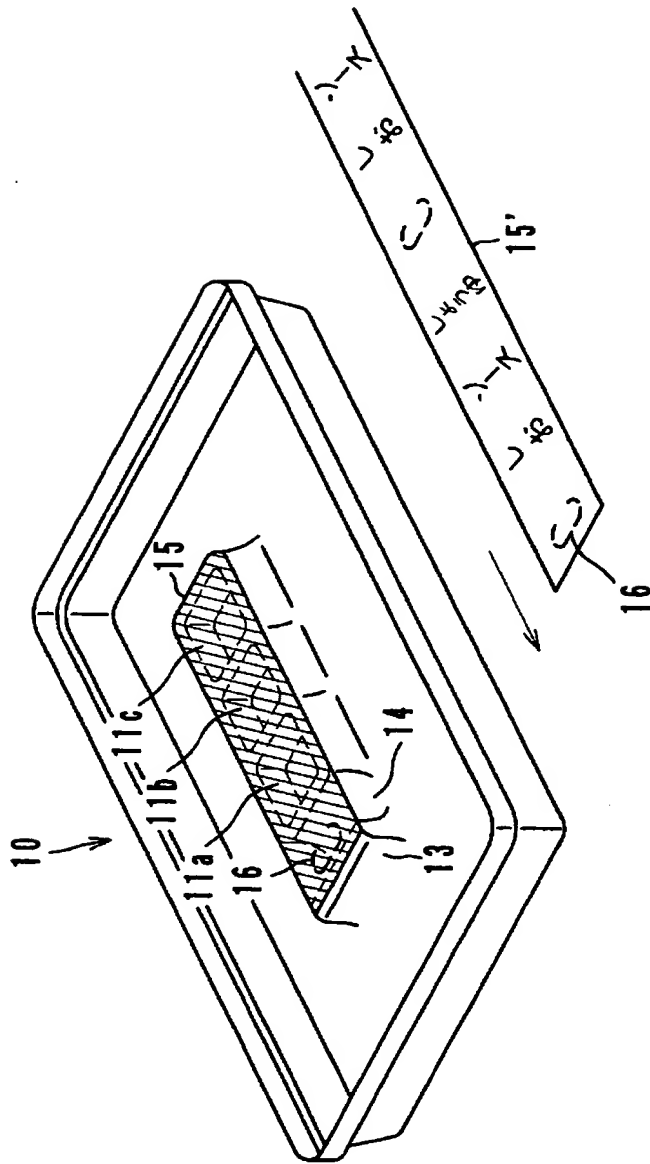
11a～11c, 21a～21c…凹部

15, 25…トップシール

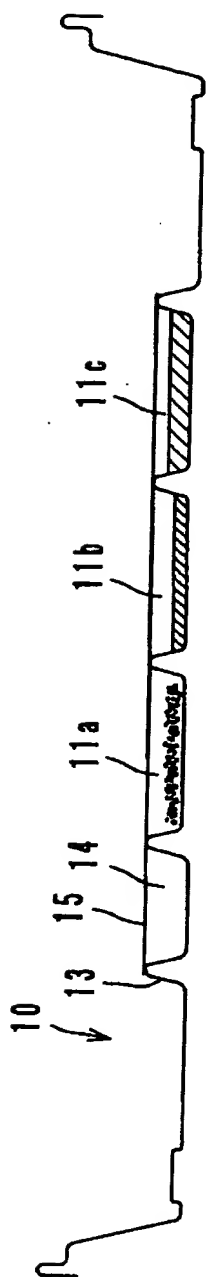
16, 26…スリット

【書類名】 図面

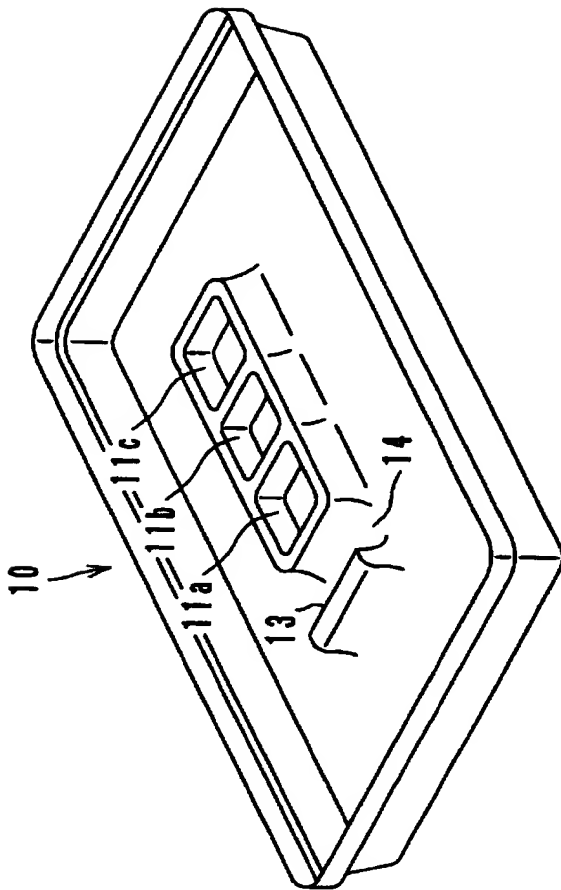
【図 1】



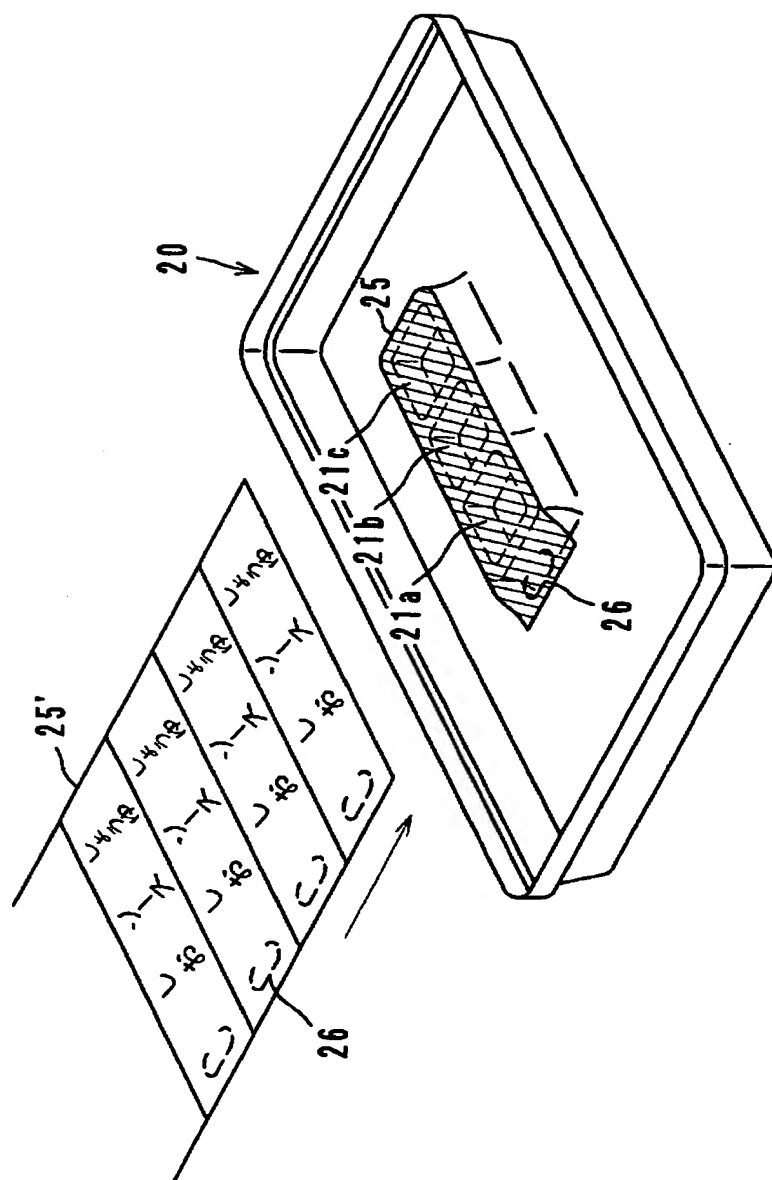
【図 2】



【図 3】



【図4】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 調味料をいちいち小分けした袋に入れて添付する必要がなく、大量生産に適した調味料付きの樹脂製食品容器を得る。また、調味料を出すのに手を汚すことがなく、かつ、蓋を取り皿として有効に利用できる樹脂製食品容器を得る。

【解決手段】 樹脂材にて成形した本体及び蓋からなる弁当用容器であって、蓋 1 0 の天井面に凹部 1 1 a, 1 1 b, 1 1 c と凸部 1 3 を一体的に形成し、凹部 1 1 a, 1 1 b, 1 1 c に調味料を入れた後、凹部 1 1 a, 1 1 b, 1 1 c と凸部 1 3 の上面にトップシール 1 5 を熱溶着した。

【選択図】 図 1

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号 [391022234]

1. 変更年月日 1997年 5月12日
[変更理由] 住所変更
住 所 大阪府柏原市旭ヶ丘3丁目15-43
氏 名 石崎資材株式会社